

Owocowy tort



MONI0212



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto jasne

jaja	4 szt
mąka	1/2 szkl
cukier	1/2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

ciasto kakaowe

jaja	4 szt
mąka	2 łyżki
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki

Ciasto kokosowe

wiórki kokosowe	20 dag
białko	5 szt
cukier	15 dag
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżeczki

Ciasto orzechowe

białko	5 szt
orzechy włoskie	20 dag
cukier	15 dag
mąka	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

krem

mleko	1 l
cukier waniliowy	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
żółtko jajek	10 szt
cukier kryształ	15 łyżek
margaryna	75 dag
galaretka truskawkowa	2 szt
brzoskwinie w puszcze	1 puszka
ananas w puszcze	1 szt
krem do karparki	1 szt
mleko	300 ml

Polewa

margaryna	13 dag
cukier puder	5 łyżek
kakao	3 łyżki
woda	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
kwaśna śmietana	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- | | |
|--------|--|
| KROK 1 | Ciasto jasne: Białka oddzielamy od żółtek. |
| KROK 2 | Białka ubijamy na sztywno. |
| KROK 3 | Ubijamy dalej dosypując cukier. |
| KROK 4 | Dodajemy żółtka i na wolnych obrotach miksujemy. |

- KROK 5 Mąkę wraz z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sitko.Odkładamy mikser.
- KROK 6 Dalej mieszamy już tylko łyżka-delikatnie.
- KROK 7 Ciasto przekładamy do nasmarowanej dużej tortownicy lub standardowej blachy.
- KROK 8 Pieczemy 30 minut.
- KROK 9 Ciasto kakaowe: Białka oddzielamy od żółtek
- KROK 10 ubijamy białka na sztywną pianę.
- KROK 11 Dodajemy cukier i dalej ubijamy.
- KROK 12 Następnie dodajemy po jednym żółtku i delikatnie mieszamy.
- KROK 13 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i mieszamy z masą jajeczna.
- KROK 14 Dodajemy kakao i mieszamy delikatnie.
- KROK 15 Przekładamy do tortownicy tej samej wielkości co pierwszego ciasta.
- KROK 16 Pieczemy około 30-35 minut.
- KROK 17 Ciasto orzechowe:Łuskamy orzechy do wyznaczonej ilości lub po prostu kupujemy je w sklepie. ja wolę zrobić to sama.
- KROK 18 Orzechy siekamy dosyć drobno.
- KROK 19 Białka ubijamy na sztywno.
- KROK 20 dodajemy cukier puder lub kryształ i dokładnie mieszamy.
- KROK 21 Dodajemy orzechy i delikatnie łączymy z pianą.na koniec dodajemy mąkę i mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia
- KROK 23 przekładamy do natłuszczonej formy.
- KROK 24 pieczemy 35 minut.
- KROK 25 Ciasto kokosowe:Białka ubijamy na sztywno.
- KROK 26 dodajemy cukier puder i ubijamy.
- KROK 27 wiórki mieszamy z pianą delikatnie.
- KROK 28 na koniec mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia oraz sok z cytryny.
- KROK 29 przekładamy do tortownicy.można wyłożyć ją papierem.
- KROK 30 pieczemy 20 minut.
- KROK 31 krem: nastawiamy na ogień 0,5 l mleka z cukrem i cukrem waniliowym.
- KROK 32 w kolejnym 0,5 l mieszamy żółtka , mąki
- KROK 33 kiedy mleko się zagotuje wlewamy zimne mleko i gotujemy jak budyń. musimy poczekać aż nieco zgęstnieje. odstawiamy do wystudzenia.
- KROK 34 margarynę ucieramy na pulchną masę.
- KROK 35 dodajemy po jednej łyżce budyń zimny.
- KROK 36 dodajemy aż do wykonczenia budyniu.krem dzielimy na 3 części.
- KROK 37 krem 1: brzoskwinie osączamy i kroimy w drobną kostkę.
- KROK 38 mieszamy owoce z kremem.
- KROK 39 krem 2 : pierwszą galaretkę rozpuszczamy w szklance wody i odstawiamy do pełnego stężenia.

- KROK 40 kroimy ją bardzo drobno lub energicznie ją zmieszamy po stężeniu.
- KROK 41 galaretkę drugą rozmieszczamy w półowie szklanki wrzątku i czekamy aż zacznie tężeć.
- KROK 42 tężejącą galaretkę miksujemy z 1/3 kremu i mieszamy z pokrojoną wcześniej stężałą galaretką.
- KROK 43 Krem 3: ananasy osączamy i kroimy w drobną kostkę.
- KROK 44 mieszamy owoce z kremem.
- KROK 45 składamy tort:
biszkopt jasny - krem z brzoskwiniami - biszkopt orzechowy - krem galaretkowy -
ciasto kokosowe - krem ananasowy- biszkopt ciemny
- KROK 46 tort należy obsmarować kremem dlatego w 300 ml zimnego mleka rozrabiamy krem fix
- KROK 47 z każdej strony wystarczy cienka warstwa.
- KROK 48 polewa: margarynę rozpuszczamy nie pozwalając się jej zagotować.
- KROK 49 dodajemy ciur-puder , kakao, rozmieszając we wrzątku żelatynę.dokładnie mieszamy.
- KROK 50 kiedy masa czekoladowa lekko przestygnie roztrzepujemy ją ze śmietaną
- KROK 51 polewamy ciasto. odczekujemy chwilke i możemy dekorować.
- KROK 52 ja użyłam owoców z puszki i nieco kremu.smacznego.